38e Année. — Tome LXXIV. N° 1928 Paris, 11 Juin 1931

# REVUE DE VITICULTURE

## L'ARRANGEMENT COMMERCIAL FRANCO-GREC DU 23 MAI 1931

On sait les difficultés qu'avait entraînées, dans nos relations avec les différents pays étrangers importateurs de vins, l'application de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, interdisant, pour les coupages, l'emploi de vins étrangers.

En particulier, en ce qui concerne la Grèce, la situation créée aux vins grecs en France, par ladite loi, avait abouti à la rupture des négociations entre les deux pays et à la dénonciation, par la Grèce, au début de cette année, de la convention du 11 mars 1929. Les perturbations graves entraînées par ces événements dans l'état des relations commerciales établies entre les deux pays, les amenèrent l'un et l'autre à entrer en pourparlers pour l'établissement d'une convention susceptible de donner satisfaction aux intérêts en présence. C'est ainsi que le 23 mai 1931, fut signé, à Athènes, un accord dont les dispositions, du point de vue viticole, sont intéressantes à retenir.

On se rappelle que l'article premier de la Convention du 11 mars 1929, accordait, aux vins grecs importés sur le territoire français le bénéfice du traitement de la nation la plus favorisée, c'est-à-dire l'octroi du tarif minimum sans limitation de contingent. La France mettait comme seule condition à l'établissement de ce régime, la garantie donnée par la Grèce, que les vins ainsi importés *provenaient exclusivement de la fermentation de raisins frais*. Cette précaution avait été prise pour éviter les importations de vins de raisin sec. (Protocole final, ad. article premier, § A.)

D'autre part, les moûts de vendange, les jus de raisin frais, et les vins de liqueur (nos 171 et 171 ter du tarif français) bénéficiaient, aux termes de ladite convention, d'une dérogation générale à la prohibition d'importation, sous réserve de se soumettre aux mêmes conditions de fabrication que celles imposées aux vins ordinaires. (Protocole final, ad article premier, § B.)

L'accord récent du 23 mai 1931 maintient le régime des vins de liqueur institué par la précédente convention et rappelé ci-dessus.

D'autre part, et en vue de remédier à la situation créée aux vins grecs ordinaires, par l'application de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1929, le titre premier, § A de la nouvelle Convention stipule que ces vins, importés autrement qu'en bouteilles, bénéficieront d'un tarif réduit. Mais l'application de cette mesure de faveur ne se fera que dans la mesure compatible avec les possibilités

d'importation du marché français, possibilités évaluées à 325.000 hectolitres pour une récolte égale ou supérieure à 60 millions. Le contingent ainsi fixé sera, du reste, susceptible d'augmentation dans une proportion d'autant plus élevée que la récolte française aura été plus faible.

Par contre et en accord avec les dispositions des décrets du 31 mars 1931 réglant les conditions d'importation des vins italiens, si des dispositions législatives étaient prises en France comportant une restriction au libre droit des viticulteurs français de disposer de tout ou partie de leur récolte, le contingent initial de 325.000 hectolitres serait réduit automatiquement dans une proportion égale à celle qui serait imposée aux viticulteurs français.

Toutefois, si le contingent accordé était ramené au-dessous de 280.000 hlt., le gouvernement hellénique pourrait dénoncer le présent arrangement après un préavis de deux mois. (Titre I, § A.)

Le droit appliqué aux vins bénéficiant du tarif réduit sera de 55 fr. l'hectolitre ; le régime du tarif minimum en vigueur au moment de l'importation sera celui des vins importés hors contingent sans limitation de quantité. (Titre I, § 13.)

Les taxes et les droits intérieurs seront les mêmes pour les vins et moûts français et pour les vins et moûts sulfités grecs dédouanés. Les conditions de circulation seront identiques qu'il s'agisse de vins coupés avec des vins grecs ou avec des vins français.

Les deux pays se réservent du reste le droit de dénoncer la Convention après préavis de deux mois, au cas où le commerce des vins de l'un d'eux serait entravé sur le territoire de l'autre par des mesures ne s'appliquant pas, également, aux produits nationaux.

Mais, conformément aux dispositions de la loi du 1er janvier 1930 et pour empêcher l'encombrement du marché par des vins à bas degré, de qualité inférieure, la nouvelle convention a fixé la teneur alcoolique des vins grecs et des vins de coupage en provenant : c'est ainsi que les vins grecs, blancs et rosés, destinés à être mis en vente après mélange avec les vins français, devront titrer, au maximum, 12 degrés d'alcool ; ils seront en outre sous le contrôle de la régie coupés avec des vins français titrant au moins 8 degrés d'alcool. La proportion des vins français dans le mélange ne devra pas être inférieure à 30 % et le vin de coupage obtenu présentera une somme d'alcool plus acide fixe, au moins égale à 13. La Grèce bénéficiera, en outre, de toutes les autorisations analogues qui pourraient être accordées par la France, à d'autres puissances étrangères pour les vins rouges. (Titre I, § C, alinéas 1, 2, 3.)

Les moûts sulfités grecs (n° 171 du tarif français), seront imputés dans la mesure où le gouvernement français pourra prendre les dispositions nécessaires à cet effet, sur le contingent de 325.000 hlt., à partir de la ratification du présent arrangement. Cette imputation se fera suivant une proportion qui sera fixée, annuellement, sur les indications du gouvernement grec et dans la limite dudit contingent.

Après la mise en vigueur définitive du présent arrangement, ces moûts sulfités seront admis au bénéfice des mêmes droits que les vins contingentés, soit 55 fr. (Titre II.)

Enfin, les deux gouvernements s'engagent réciproquement au remboursement des sommes perçues depuis le 17 avril 1931 sur toutes les marchandises introduites sur leur territoire respectif et représentant la différence entre les droits les plus réduits et ceux du tarif général (Titre IV, § 1).

En outre, en ce qui concerne plus particulièrement les moûts sulfités grecs (n° 171 du tarif français), la liquidation des droits se fera à partir du 1er avril 1931, sur la base du droit de 55 fr. et la différence sera remboursée. Mais les moûts ayant bénéficié de cette mesure devront être imputés sur le contingent global consenti, annuellement, à la Grèce (Titre IV, § 2).

Enfin, seront également imputés sur ledit contingent les vins (n° 171 bis du tarif français) originaires et en provenance de la Grèce, introduits entre le 17 avril 1931 et la date de mise en application provisoire du présent arrangement (Titre IV, § 3).

Ce dernier est conclu pour deux ans à dater de sa signature (Titre V).

L'accord franco-grec du 23 mai dernier que nous venons d'analyser brièvement s'inspire de ce même esprit de bienveillance à l'égard de la viticulture et de conciliation envers les puissances étrangères, qui a présidé aux négociations franco-italiennes. En effet, par dérogation aux termes de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, la Grèce obtient un contingent de vins et de moûts sulfités destinés au coupage, au taux réduit de 55 fr. Elle bénéficie, en outre, du remboursement des sommes perçues en trop depuis le 1er avril, sur les moûts sulfités importés au tarif général.

Mais la concession ainsi accordée à la Grèce pour ne pas prolonger une situation préjudiciable au commerce des deux pays, voudrait être en définitive très atténuée dans l'intérêt de la viticulture, par les restrictions importantes qui y sont apportées, d'une manière générale ; en effet, toute entrave imposée aux viticulteurs français, dans l'exercice de leur commerce, doit entraîner automatiquement, aux termes de la nouvelle convention, une réduction correspondante du contingent accordé à la Grèce.

D'autre part, et plus particulièrement en ce qui touche aux règles du coupage, celles-ci ont été établies de manière à éviter la fabrication des vins défectueux dits « anormaux » par la fixation d'un certain degré alcoolique pour les vins employés et d'une quantité fixe en ce qui concerne la somme alcool-acide fixe, contenue dans le mélange. De plus, les intérêts des viticulteurs français intéressés, en l'espèce les producteurs de vins du Midi, ont été envisagés puisque les vins grecs employés doivent avoir une faible teneur alcoolique (12° au maximum) et que les vins français de coupage ne peuvent descendre au-dessous de 8°. (1).

CHARLOTTE DROUARD,
*rédactrice,*
*secrétaire de la Direction de l'Agriculture.*

(1) Notre *Revue* reviendra sur cette question des récents accords avec l'Italie et la Grèce, où il semble bien, quoi qu'en pense notre collaboratrice, que les intérêts de la viticulture aient été une fois de plus sacrifiés (N.D.L.R.).

## L'ERE DES POISONS « AMELIORANTS »

Sous ce titre, M. Labergerie a publié, dans la *Revue de Viticulture* du 21 mai 1931, une note sur les inconvénients que présente l'introduction, dans les denrées alimentaires, de certains produits chimiques destinés, dans l'esprit des auteurs, à l'amélioration de ces denrées.

En vue de la rédaction de son article, M. Labergerie m'a bien consulté, comme il le signale d'ailleurs, mais ma réponse a été l'objet d'une interprétation tellement inattendue que je crois devoir insérer, à mon tour, une rectification de façon à bien préciser ma pensée.

Cette note comprendra deux parties. Dans la première, je rectifierai les allusions que contient l'étude précitée au sujet du déferrage par le ferrocyanure des vins algériens et, dans la seconde, je ferai connaître ma manière de voir sur le traitement des vins par ce produit chimique.

### Première partie

Immédiatement après avoir prononcé mon nom, M. Labergerie signale que j'ai eu l'occasion d'étudier de nombreux vins cyanurés, vins « qui sont multipliés dans notre colonie et qui ont provoqué des inquiétudes ».

Je m'empresse de dire que ma lettre à M. Labergerie ne comportait pas un renseignement de ce genre, ce qui eût d'ailleurs été contraire à la vérité.

Le traitement des vins par le ferrocyanure est en effet extrêmement rare en Algérie. Cela tient d'une part à la vigilance du Service des fraudes, qui contrôle aussi énergiquement les producteurs que les négociants, à tel point que lorsqu'en 1927 — environ — une cave algérienne a accepté ce traitement, le vin fut immédiatement saisi, les intéressés envoyés devant les tribunaux qui les ont sévèrement condamnés et le vin détourné de la consommation.

D'autre part, les négociants algériens se sont depuis longtemps organisés pour assurer une bonne tenue des vins qu'ils manipulent, par des procédés nettement licites et qui comprennent en particulier l'oxygénation intense de ces vins. C'est ainsi, par exemple, que presque tous les négociants en vins d'Algérie possèdent et utilisent journellement, des oxygénateurs système Grandchamp ou système Saint-Martin.

Enfin, il y a lieu de signaler, pour rétablir complètement la vérité que, de leur côté, les producteurs s'efforcent d'éviter la casse de leurs vins en ne les manipulant que dans des récipients paraffinés, avec un matériel en cuivre ou en fer émaillé. L'Algérie est peut-être le seul pays vinicole où les cuves destinées au logement des vins sont revêtues d'un isolant (paraffine, vernis divers, plaques de verre), où tout le matériel vinaire est en cuivre et où s'est installée, sur la demande des producteurs, une importante usine pour l'émaillage des maies de pressoir (en fer) et des voitures métalliques qui servent au transport de la vendange.

C'est dire que M. Labergerie, mal inspiré sur ce point, s'est permis une conclusion bien regrettable quand il déconseille aux consommateurs français l'usage des vins algériens pour la seule raison qu'ils seraient fréquemment traités au ferrocyanure, alors qu'au contraire, cette pratique est presque inconnue ici et que nos vins sont exclusivement traités par des techniques licites que l'on peut citer en exemple au monde vinicole.

Les lecteurs de cette Revue, mieux informés maintenant, comprendront certainement les sentiments qui m'ont amené à insérer cette rectification.

## Deuxième partie

M. Labergerie s'était d'ailleurs contenté de me demander ce que je pensais du procédé qui consiste à déferrer les vins à l'aide du ferrocyanure et ma réponse s'était bornée à des considérations scientifiques.

Il y a lieu toutefois de rappeler ici que lorsqu'un chimiste désire étudier un traitement, dans son laboratoire, il n'a point besoin de se procurer des vins dans le commerce. Il se procure chez des producteurs, de parfaite bonne foi, des vins naturels et expérimente lui-même le procédé, d'abord sur quelques litres, puis, au besoin, sur une cuve.

C'est bien ce que nous avons fait, à propos du ferrocyanure, mais avec cette réserve que nous ne sommes jamais sorti du cadre du laboratoire.

Que nous traitions au ferrocyanure, dans nos laboratoires, une centaine de fois un litre de vin et que nous cherchions à nous rendre compte des réactions qui se produisent, entre ce clarifiant et les composants du vin, cela n'est pas blâmable — à notre avis — et c'est bien notre droit, mais de nos expériences, non encore publiées parce qu'inachevées, on ne saurait inférer qu'à notre exemple, mais sur une échelle plus grande, les commerçants en vins ou les producteurs font les mêmes essais.

Nous avouons donc, bien volontiers, avoir étudié dans nos services techniques l'action du ferrocyanure et des vins et avoir, en outre, rassemblé une importante documentation sur cette question.

Comme nous le disions plus haut, ces recherches étant inachevées, il est impossible d'en tirer dès maintenant un enseignement définitif. Nous ne pouvons donc que signaler des observations partielles, ainsi que les déductions qu'elles ont permises, sous réserve de vérifications ultérieures.

On admet généralement que le processus de la casse ferrique est le suivant : tant que les sels de fer d'un vin sont à l'état ferreux, aucun trouble ne se produit ; ce trouble ne se déclenche que lorsque, par suite d'une oxydation, le fer est devenu ferrique. Sous cet état, en effet, il formerait avec le tanin un sel ferrique insoluble, cause du trouble.

Les recherches auxquelles nous venons de faire allusion nous autorisent à mettre en doute cette conception de la casse ferrique.

Que la présence d'un excès de fer soit une condition sine qua non du trouble, cela ne saurait être discuté, mais nous disons tout de suite que nous nions la nécessité de l'oxydation du fer et que nous estimons, au contraire — sous les

réserves indiquées plus haut — que la casse est *amorcée* par un élément autre que le tanin. Cette amorce serait un composé phosphoré.

Il serait excessif de citer ici les diverses expériences qui nous ont amené à considérer le phosphore comme le catalyseur indispensable de la casse ferrique.

Voyons plutôt l'action du ferrocyanure sur un vin riche en fer.

Les auteurs qui ont étudié le ferrocyanure estiment tous que ce sel se combine exclusivement au fer du vin pour donner le bleu de Prusse insoluble.

Dosons le fer total d'un vin et calculons la quantité de ferrocyanure qu'il faudrait ajouter à 1 litre de ce vin pour transformer tout son fer en bleu de Prusse.

Dans un autre flacon, rempli d'eau, ajoutons la même quantité de sel de fer et la dose correspondante de ferrocyanure de potassium.

Les liquides contenus dans ces deux flacons deviennent bleus.

Une heure après l'addition de ferrocyanure au vin, une floculation se produit. De lourds flocons apparaissent, qui grossissent et se déposent au fond de la bouteille ; le vin est alors très limpide. Le lendemain, on peut le décanter sans difficulté.

Dans l'autre flacon, la floculation n'apparaît jamais ; un mois après l'addition de ferrocyanure, on est encore en présence d'un liquide parfaitement limpide, sans la moindre trace de dépôt.

De plus, en séparant le dépôt du vin et en le pesant après dessication, lavage... on constate qu'il est plus lourd, que le poids théorique du bleu de Prusse correspondant au fer initial et au ferrocyanure ajouté, puis on constate également que ce bleu de Prusse contient du phosphore.

D'une expérience bien simple et qui ne saurait en aucune façon compromettre la réputation des vins d'Algérie ou de toute autre région, nous avons déduit que l'action du ferrocyanure sur le vin est plus complexe qu'on ne l'a prétendu jusqu'à ce jour.

Est-ce que le ferrocyanure absorbe *toujours* du phosphore ? Est-ce un inconvénient ou un avantage ? De nombreuses expériences pourront seules nous éclairer.

Nous terminerons cette note en rappelant ce que nous disions à M. Labergerie, il y a quelques semaines :

L'action du ferrocyanure sur le vin n'est pas connue. On sait seulement que ce produit est un excellent clarifiant. Mais avant de prendre position dans une si délicate question, il serait indispensable de lui consacrer quelques recherches scientifiques.

Pour le moment, l'emploi du ferrocyanure est interdit en vinification. Cette disposition législative doit être religieusement respectée ; mais les laboratoires doivent travailler et personnellement, nous n'appartenons pas à la catégorie des œnologues qui ne connaissent pas un mot de la question et qui refusent, par principe, de s'y intéresser.

La recherche pure est incompatible avec les idées préconçues, avec les opinions purement gratuites et avec le parti-pris ou l'intérêt.

Nous ajouterons encore que nous n'avons pas fait la moindre recherche sur

la dissociation du ferrocyanure, en cyanure, sous l'influence des acides du vin ou des acides de la sécrétion stomacale.

Ch. Bertin,
*ingénieur-chimiste I. C. R.,*
*directeur de l'Institut œnologique d'Alger.*

*P.-S.* — M. Bertin proteste contre l'indication que nous avions donnée qu'il y a eu des vérifications de vins cyanurés en Algérie ; nous ne pouvons que féliciter les vignerons algériens de ne pas mettre en usage cette « amélioration » ! La lettre de M. Bertin est très intéressante et les lecteurs de la Revue se féliciteront de ce que notre résumé de son opinion ait provoqué cette *rectification* qui n'infirme en aucune manière notre appréciation des dangers de telles pratiques pour les consommateurs. Le fonds de la question reste qu'il est utile d'écarter des produits traités au cyanure. L'affirmation de M. Bertin coupe court à une légende qui tendait à s'établir sur l'usage de cette pratique en Algérie et c'est tout bénéfice.

L...

# ACTUALITÉS

**Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation dans la région de Vouvray (Ch. Vavasseur). — Situation du vignoble des Charentes (G.-P. Verneuil). — Situation dans la Drôme (Dr Bonnet). — Situation du vignoble vauclusien (Ed. Zacharewicz). — Etat viticole et vinicole du Roannais (J. T.). — Situation en Bourgogne : Côte de Meursault (J. L.). — Situation du vignoble champenois (L. C. B.). — Situation générale viticole en Italie et en particulier au Monferrato (Dr E. G. C.). — Surprises du verre à vin : goût de terre (Pr L. Mathieu). — Dernières nouvelles d'Algérie.**

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — La température, après quelques jours un peu bouleversés, s'est de nouveau élevée et est devenue normale pour la saison. Elle est très favorable à la floraison qui a commencé dans notre région, les derniers jours de mai, pour devenir générale la première semaine de ce mois, avec un petit retard de quelques jours sur la période normale.

Les sulfatages répétés, à cause de la parution du Mildiou sur certains points de la région languedocienne et de quelques brouillards du matin, ont fait négliger les labours superficiels pendant quelque temps, ce qui a favorisé le développement des herbes de printemps.

Aussitôt après la floraison, si le Mildiou n'est pas menaçant, il faudra se hâter de détruire les mauvaises herbes, avant que les vignes croisent bien. Déjà, il y a pas mal de vignes qui sont un peu trop fourrées pour pouvoir y faire passer les chevaux.

On commence à voir des souches jaunes. S'il n'y en a que quelques-unes, on peut les décimer et tremper l'extrémité des sarments dans une solution de sulfate de fer (3 kil. de sulfate de fer pour 10 litres d'eau).

Il sera utile de marquer les taches où se produit la Chlorose, pour tailler ces parties en novembre et badigeonner les plaies, avec une solution de sulfate de fer, Si on arrache quelques pieds aux endroits où les vignes jaunissent, il faudra remplacer par des racinés de variétés résistant à la Chlorose.

Ainsi que nous le disions, la semaine dernière, les papillons d'Eudémis n'ont pas été capturés nombreux cette année. Peut-être serons-nous un peu épargnés des ravages des vers des raisins. Ce serait souhaitable.

La semaine prochaine, nous pourrons indiquer si les grains se sont bien formés, sans trop de Coulure.

Un sulfatage ou un poudrage cuprique par matinées humides sera utile, sur les raisins formés, pour éviter le Mildiou de la grappe, dans le cas de mauvais brouillards.

Surveiller les vignes où l'on a constaté de l'Oïdium l'année dernière. Soufrer une fois de plus les parties qui commenceraient à être atteintes par le Cryptogame.

Nettoyer les bords des vignes aussitôt qu'on aura de la main-d'œuvre disponible et extirper le chiendent qui s'est bien développé l'année dernière, à la faveur des pluies persistantes et répétées.

Nous venons de parcourir en auto toute l'Auvergne. Nous avons constaté que l'on avait beaucoup planté de vignes dans la région de Clermont-Ferrand. Ces vignes ont une belle végétation cette année, et les hybrides portent beaucoup de grappes qui n'ont pas encore fleuri. Les greffés sur plants américains sont moins chargés.

Nous avons questionné pas mal d'agriculteurs qui se trouvaient dans leurs coins de vignes au moment de notre passage. Tous disent qu'ils délaissent les cépages américains, pour mettre des hybrides.

Malgré des sulfatages répétés sur les cépages américains greffés, ils arrivaient difficilement à se garantir du Mildiou depuis quelques années, ce qui commençait à les décourager de planter de la vigne. Les récoltes étaient faibles, et les vins de vignes mildiousées n'étaient pas buvables, malgré des additions de sucre.

On a eu tort de vouloir planter de la vigne en assez grande quantité dans les régions où le climat n'est pas favorable à cette culture.

Ce sont les nombreuses charges qui pèsent sur le vin et les prix de transport trop élevés qui ont incité à planter de la vigne partout, d'abord pour la consommation familiale, ensuite pour vendre dans la localité.

*Marchés vinicoles et défense du vin.* — Les marchés tenus dans nos principaux centres vinicoles de la région languedocienne la semaine dernière ont accusé une hausse et une reprise des affaires à laquelle on ne s'attendait pas encore. Aussi les derniers marchés ont été très animés et les vins faibles de 8° qu'on délaissait depuis le début et qui se traitaient à 130 et 135 fr. l'hecto, pour des vins complets bien fruités, se sont vendus 145 francs pris en cave, tous frais en sus.

Même les vins douteux se vendent en ce moment, si on les donne à un prix un peu inférieur au cours. La consommation a augmenté avec les chaleurs, surtout à Paris où l'Exposition coloniale attire beaucoup d'étrangers. Le stock commercial diminuant, les grandes maisons ont voulu se réapprovisionner. Les demandes ayant été plus nombreuses, la propriété a tenu ses prix, ce qui est cause de la hausse générale qui peut s'évaluer à 10 et 15 fr. par hecto, suivant qualité.

Cette hausse brusque étonne un peu, surtout après les offres faites sur souche pour la récolte prochaine, de 12 fr. l'hecto.

Nous pensons qu'avec ce mouvement de reprise, les propriétaires détenteurs de vins devraient vendre sans exiger des prix supérieurs aux cours pratiqués. Ils pourraient bien se repentir plus tard de s'être montrés trop exigeants.

Ce que nous avons remarqué avec regret, dans notre tournée dans la région du Centre, c'est le nombre important d'hôtels qui font le prix fixe des repas sans vin. Cela a une importance énorme pour la consommation de notre boisson dite nationale. Tous les viticulteurs devraient prendre une résolution inflexible, ne pratiquer que les restaurants où le vin est compris dans le prix des repas. Ne descendre que dans les hôtels qui font le prix de la journée avec repas où le vin est compris. Cela a une importance énorme pour la consommation du vin.

Les hôtels et restaurants trouveraient leur bénéfice, parce que, après le carafon réglementaire absorbé, les clients en demanderaient d'autres.

Il serait indispensable que nos associations pour la propagande du vin fissent connaître à tous les hôtels et restaurants que les viticulteurs ont pris la

décision de ne fréquenter que les maisons où le vin est compris dans le prix du repas.

Nous avons constaté que beaucoup de restaurants ignorent la mise à l'index de leurs maisons par les viticulteurs en villégiature.

A Paris, au contraire, sauf à l'Exposition, le vin est compris dans le prix fixe des repas, dans tous les restaurants populaires. Seuls les hôtels-restaurants de luxe ne comprennent pas le vin.

Nous répétons que les Associations pour la propagande du vin doivent redoubler d'activité et employer tous les moyens dont ils peuvent disposer pour obliger les restaurateurs à faire comprendre un carafon de vin dans les repas à prix fixe.

Répéter souvent, dans les journaux régionaux, que les viticulteurs ont un intérêt capital à ne fréquenter que les hôtels et restaurants qui aident à la propagande du vin.

Au moment où nous envoyons notre chronique, la discussion sur le statut de la viticulture n'a pas encore commencé à la Chambre ; mais nous avons recueilli l'impression, à notre passage dans la capitale et dans les couloirs du Palais-Bourbon, que l'affaire n'ira pas toute seule.

Le président de la Commission des boissons est vivement combattu, parce qu'il a voulu être trop habile dans son intérêt personnel. En voulant contenter tout le monde, d'abord ses amis gros négociants en vins, la plaine, la montagne et son parti S. F. I. O., il finit par ne contenter personne.

Le dimanche 31 mai, ce président de la Commission des boissons a donné une grande réunion vinicole, dans une localité à grande production de l'Hérault, à Marsillargues. Il a choisi ce bourg qui a à sa tête une municipalité S. F. I. O. presque communiste. Même bon nombre de socialistes de la région s'étaient rendus à la réunion avec leurs élus pour faire escorte à leur défenseur politique. Aussi, les propriétaires viticulteurs et représentants de la C.G.V. qui ont voulu prendre la parole, pour critiquer le président de la Commission des boissons, ont été un peu malmenés.

Tout cela n'aidera pas à prévenir la crise qui nous menace. Il faudrait, en dehors de la politique de parti, que les viticulteurs fassent front unique pour le bien général de la viticulture, sacrifiant les intérêts particuliers. Et tout cela, en dehors de la politique. — E. F.

**Situation viticole dans la région de Vouvray.** — L'année viticole a mal débuté sur nos coteaux de Vouvray. Les pluies incessantes de l'hiver, du printemps et du commencement de l'été ont considérablement entravé tous nos travaux. Les orages de ces jours derniers sont venus augmenter nos difficultés en détrempant une fois de plus nos malheureux terrains déjà gorgés d'eau.

Nos vignerons si éprouvés l'an passé continuent à être admirables de courage et de persévérance. Ils ont mis à profit les moindres éclaircies pour exécuter toutes les façons culturales. Aussi, l'ensemble de notre vignoble est-il satisfaisant étant donné les rudes assauts qu'il a eu à subir l'an passé. Les labours de printemps, les déchaussages sont terminés et on attend le moment favorable pour achever les premiers hersages qui sont d'ailleurs assez avancés.

La grande préoccupation du moment est due à la crainte d'une attaque de Mildiou comme celle de l'année dernière. On a multiplié les traitements qu'on a dû tous faire à dos d'hommes, les attelages ne pouvant pénétrer dans nos terrains détrempés. On a déjà fait trois traitement à la bouillie bordelaise à 3 kil. de sulfate. Beaucoup de propriétaires y ont incorporé des produits ayant pour but de rendre les bouillies mouillantes et plus adhérentes en y ajoutant de plus de l'arséniate de plomb. Tous ces traitements ont été faits avec grand soin et visant spécialement les grappes. Ces précautions et ces soins sont imposés par la crainte du Mildiou de la grappe qui a fait tant de ravages l'an passé et d'une attaque sérieuse des Vers de la grappe. Les papillons d'Eudémis se sont montrés nombreux, plus nombreux que l'an passé et leur vol semble se prolonger plus que de coutume.

Quoi qu'il arrive, on peut dès à présent être certain qu'on ne pourra avoir

au plus qu'une récolte fort réduite dans notre région même si tout se passe selon nos désirs.

Il y a eu peu de sorties dans les vignes épargnées par la grêle du 1er juillet 1930. Quant à celles qui ont été ravagées, on ne peut leur demander qu'une pousse suffisante pour la taille prochaine.

Nous ne l'aurons guère que dans les pinots sur Riparia qui ont beaucoup mieux résisté que les pinots sur Rupestris. Ces derniers ne semblent pas avoir une résistance suffisante, on en a arraché bon nombre de ceps ce printemps. Cet automne, d'autres arrachages s'imposeront.

Les caves des propriétaires sont presque toutes vidées. On n'y rencontre plus de 1928, très peu de 1929 et encore moins de 1930 qui, malgré une qualité satisfaisante, ne se sont pas vendus. Hélas, la récolte avait pourtant été bien maigre, deux hectos à l'hectare en moyenne !

Aucune demande en ce moment, transactions absolument nulles.

Nos viticulteurs s'inquiètent à juste titre, ils se demandent s'il sera possible de continuer une culture qui devient de plus en plus décevante dans notre contrée qui produit pourtant des vins renommés et très justement réputés. — Ch. Vavasseur.

**Situation du vignoble des Charentes.** — La gelée a fait en Charente et Charente-Inférieure des dégâts très localisés et peu importants ; il n'y a pas 5 % de dégât réel sans doute.

La sortie des mannes est mauvaise : dans mes propriétés, je compte en général par cep de *Colombar* 20 à 30 mannes en année normale. Cette année-ci, j'ai trouvé péniblement de 15 à 20.

Sur le Saint-Emilion (notre cépage à grand rendement), 7 à 10 au lieu de 10 à 15.

Beaucoup de vrilles, et beaucoup de rameaux sans aucun raisin, surtout sur les vignes ayant débourré de bonne heure (région côtière).

En somme, sortie *inférieure d'un tiers* à la normale (au moins) et sauf chez certains privilégiés.

Le Mildiou n'a pas encore montré de taches. L'année dernière, on a vu les premières le 31 mai, mais cette année-ci est plus tardive de près de trois semaines. — G.-P. Verneuil.

**Situation dans la Drôme.** — Le froid n'est venu que tardivement et l'hiver n'a pas été rigoureux ; il a gelé légèrement les 14, 15 et 24 novembre et le thermomètre a eu comme minima —7 1/2, le 22 janvier et —6 3/4 le 9 février.

La neige a fait de courtes apparitions en plaine, 28 janvier, 13 et 14 février et 1er mars. Le temps a été, en général, variable, pluvieux, brumeux, nuageux avec de rares éclaircies. En somme, hiver triste.

Les derniers jours de mars et la première quinzaine d'avril ont été vraiment printaniers, mais le 20, il a gelé assez fortement. La fin du mois a été changeante ; soleil alternant avec ciel nuageux et averses.

Mai, pluvieux au début (le 3), a été en général beau et chaud.

Un orage a éclaté le 30, et la pluie, mêlée à de gros grêlons, est tombée notamment à Romans : pas de dégâts appréciables.

Nouvelle pluie le 1er juin et le temps est encore incertain.

La gelée du 20 avril a diminué de moitié, en plaine, la récolte des vignes françaises, a détruit les pousses des jeunes plants et réduit d'un quart le futur rendement des hybrides.

Les arbres fruitiers (abricotiers, amandiers, cerisiers, noyers, pêchers, poiriers, pommiers, pruniers) ont également souffert et ne donneront qu'une demi-production. Les mûriers ont été les plus éprouvés, ce qui n'encouragera pas les rares sériciculteurs à continuer l'élevage peu lucratif et aléatoire des vers à soie. Les fourrages (luzerne, trèfle, etc.) seront peu abondants. Les céréales (blé, avoine) ont un bel aspect. Les dernières betteraves à sucre ont été dévorées par les insectes.

Sur les coteaux, le gel n'a causé aucun mal. Le Mildiou n'a pas encore fait son apparition : le cultivateur a déjà procédé aux premiers sulfatages et soufrages.

Malheureusement, le temps reste défavorable à la vigne. — Dr Bonnet.

**Situation du vignoble vauclusien.** — Le mois d'avril a eu des conséquences fâcheuses sur une partie du vignoble vauclusien. Il s'est produit en effet dans les matinées du 19 et 20 des gelées qui ont occasionné des dégâts importants.

La première gelée, celle du 19, a été une gelée blanche, aussi là où les fumées ont été produites, comme dans la plaine du Thor, centre de la production du Chasselas, les dégâts ont été insignifiants.

La seconde gelée, celle du 20, a été une gelée à glace produite par des courants d'air froids. Nous avons constaté que les vignes abritées du vent n'ont nullement souffert, tandis que celles exposées au courant d'air ont eu la récolte perdue.

Les abris sont donc utiles pour préserver les vignes contre les gelées à glace, mais ils sont nuisibles en facilitant la production des gelées blanches.

Ces deux gelées n'auront occasionné que des dégâts partiels, ce sera une année jalouse, des tènements ayant été touchés, d'autres n'ayant subi aucune atteinte.

Si on ajoute à la perte de récolte qui s'en suivra une mauvaise sortie de raisins, il est à prévoir que le rendement total du département sera inférieur à celui d'une année normale.

Le Mildiou n'a pas fait son apparition, les traitements ayant commencé dès le début de la végétation, on en est au cinquième.

Avec ces précautions prises préventivement, il est certain que l'on échappera aux pertes occasionnées l'année dernière par la maladie.

On nous avait demandé ce qu'il y aurait à faire sur les vignobles gelés.

Ayant fait à ce sujet il y a quelques années une enquête, vu les résultats qu'elle nous a donnés, nous avons pu répondre ce qui suit :

Lorsque les bourgeons n'ont qu'un faible développement le mieux, c'est de ne rien toucher et surtout de ne pas les toucher avec la main, on pourrait enlever ainsi des yeux à l'état latent, situés à la base, qui pourront se développer et donner un nouveau sarment, on forme également une plaie où se produit un épanchement de sève élaborée qui serait nuisible en épuisant la souche.

La taille en vert ne peut être conseillée que si le bourgeon détruit a un certain développement.

Cette taille est faite sur le bourgeon le plus rapproché du courson, afin de favoriser le développement du faux bourgeon appelé bourrillon. En somme, il n'est pas à conseiller de faire la taille sur vieux bois, c'est-à-dire l'ablation complète du courson sur le bourrillon de l'année précédente.

Pour venir en aide aux souches qui ont été gelées, taillées ou non, il est à conseiller, une fois la végétation repartie, de ne pas négliger l'ébourgeonnage et l'épandage de 150 à 200 kilos de nitrate de soude ou de chaux, ni les cultures, ainsi que les soufrages et sulfatages. — Ed. Zacharewicz, *directeur honoraire des Services agricoles du Vaucluse.*

**Etat viticole et vinicole du Roannais.** — Dans nos contrées, le départ de la végétation a été tardif et très lent ; aussi, n'est-ce que depuis une quinzaine que le vignoble a totalement changé d'aspect à la suite des grosses chaleurs survenues vers le 15 mai. Au début, les bourgeons paraissaient s'étioler et la sortie des raisins laissait beaucoup à désirer. Actuellement, bien que ces derniers ne soient pas en surnombre, ils ont bonne venue, sauf sur les hauts de côte où la sortie des grappes reste faible. Pour peu que le temps soit favorable, on peut encore espérer faire une récolte moyenne.

De partout on sulfate et on soufre fiévreusement. En effet, on a déjà vu quelques très rares taches de Mildiou et de plus nombreuses traces d'Oïdium, mais sans causer d'inquiétudes sérieuses.

Les foyers de Pyrale se sont notablement étendus, mais en raison de la chaleur quelque peu sèche que nous venons de subir et du développement rapide de la vigne, les dégâts de ces insectes paraissent beaucoup moindres que ceux de 1920 et 1930. Egalement, les papillons de Cochylis apparus vers le 4 mai, en retard d'une semaine sur les années antérieures, sont peu nombreux. Les gelées d'hiver et de printemps peuvent être considérées comme nulles.

Bien que le commerce crie sur tous les toits que les vins ont subi une baisse importante, ce qui se vend conserve à peu près les prix, mais on s'attend à une baisse importante pour notre région où les vins sont peut-être à un cours supérieur à leur valeur réelle.

Malgré la crise qui s'annonce plus aiguë que jamais, le vigneron ne se décourage pas trop et il semble vouloir commencer à chercher à lutter contre les insectes ampélophages au moyen d'arséniates (de chaux, de cuivre ou de plomb). Mais les pulvérisations qui sont loin d'être généralisées sont si difficiles à effectuer convenablement que les résultats resteront difficiles à constater et cela pour de multiples raisons.

Il faut constater que l'étendue des vignes plantées en 1931 est loin de contrebalancer les arrachages effectués en 1929-1930.

Quoi qu'il arrive, il est infiniment probable que le vigneron travaillera en perte cette année. Dans l'industrie, il est possible de réduire de nombreux frais généraux. Rien de semblable n'est faisable pour la viticulture où la main-d'œuvre joue un rôle si important. C'est ainsi, par exemple, que l'on peut estimer la main-d'œuvre en moyenne 11 à 12 fois ce qu'elle était autrefois et malgré ces prix, la campagne continue à se dépeupler. En général, l'ouvrier n'est pas organisé pour déclencher une grève, mais il aime mieux ne rien faire que d'accepter une réduction de salaire, étant donné que la plupart d'entre eux reçoivent des subsides qui leur permettent d'attendre ; or, les travaux saisonniers et les récoltes ne permettent pas d'attendre.

Bien qu'au début de mai, la végétation de la vigne ait paru en retard d'une dizaine de jours, actuellement ce retard est rattrapé et au-delà, aussi espère-t-on des vendanges plutôt précoces.

Au moment de clore ce courrier, on nous offre des sulfates de cuivre à 30 fr. par 100 kil. meilleur marché que les sulfates français et à qualité au moins égale. Pour ne rien dire de plus, cela nous paraît tout simplement scandaleux ! — J. T.

**Situation en Bourgogne.** — *Côte de Meursault.* — Dans les parties de cette côte situées dans la plaine, les bourre-cuites ont été nombreuses par suite des froids de mars.

Les vignes de grands vins se trouvent relativement épargnées, à raison de leur position plus élevée que les vignes d'ordinaires.

Mais, le samedi 30 mai, un orage épouvantable, avec trombe d'eau et grêle, est venu ravager Pommard, Volnay, Monthelie, et la partie du territoire de Meursault sur laquelle se trouvent les grands vins rouges (Ptures, Corbuis, Santenots, etc...). Certaines vignes n'ont plus de feuilles et ne présentent que leurs ceps dénudés. Pour conserver ce qui reste, les vignerons s'emploient, après le désastre, à sulfater avec énergie. Le désastre est immense.

Réserve faite du dommage signalé, les pinots blancs (Chardonnay) s'annoncent mieux que les pinots rouges. Mais, avec la mévente qui sévit, il y a là une considération qui, si elle peut réjouir le cœur de quelques vignerons, n'enlève pas même à ces derniers toutes les angoisses de l'avenir.

On signale cependant quelques ventes de vins de coopératives (année 1930 ?) N'y a-t-il pas leçon indirecte donnée à nous, vignerons, qui sommes ainsi invités à faire toutes les opérations vinicoles avec les dernières règles œnologiques, puisque les coopératives ont réputation de mieux vinifier que les simples propriétaires ? Toutefois, il existe une école qui prétend que la cuvée *ronde* (mélange de raisins de divers climats) est toujours meilleure que la cuvée *unique ;* cette circonstance justifierait l'avantage de la coopérative, qui réunit la récolte de plusieurs climats.

Les difficultés, relatives aux appellations d'origine, ne sont-elles pas sur le

point de cesser ? Il y a partout souffle de conciliation ; on parle à mots couverts, d'équivalences à établir.

La Commission parlementaire va incessamment passer dans la Côte-d'Or. L'annonce de son arrivée n'est-elle pas l'amorce de ces bruits ? — J. L.

**Situation du vignoble champenois.** — Voici à la date du 31 mai la situation du vignoble marnais champenois qui me paraît la plus exacte :

La vigne : le vignoble dans son ensemble a été retardé dans sa végétation première par les froids successifs de la période du 5 mai au 15, mais une période plus chaude a permis à la vigne de pousser un peu plus rapidement ; du 16 au 22, deux périodes encore plus chaudes, accompagnées de quelques pluies orageuses ont donné une végétation des plus rapides, puisque nous enregistrons une pousse de 25 centimètres en sept jours, ce qui nous mène à parité aux pousses de vignes de 1928 et 1929 qui étaient méritantes ; quant à la « montre » des raisins, elle est grande, plus grande que beaucoup de personnes ne croient, je sais bien que la montre n'est pas une garantie de vendange, mais si la Cochylis dont nous avons constaté de gros vols vers le 12-16 mai vient contrarier cette récolte future, elle ne saurait que la diminuer localement, à moins d'une grosse surprise chez nous ; quant à la deuxième génération, elle sera un peu fonction de la première et là, nous l'ignorons tous.

Mais elle sera aussi localisée, par conséquent nous sommes en présence d'une « montre » de raisins très grande et forcément nous allons vers une vendange des plus productives.

Le « Mildiou », oui, nous sommes en période très orageuse, mais tous les soins préventifs apportés jusqu'alors laissent supposer une première garantie sérieuse, « c'est le début qui fait tout », dit le vigneron ; actuellement, nous cherchons les premières apparitions, que nous ne trouvons pas, c'est inquiétant, parce que, impossible de déterminer l'époque des contaminations ; mais nous nous en passons.

La « Pyrale » oui, grave dans certaines contrées, et il semble que les traitements d'hiver faits à temps et le plus tardivement possible avant la toute petite végétation première, semblent confirmer entièrement les résultats acquis, dans les années précédentes, et en tous les cas, cette Pyrale ne saurait, elle non plus, diminuer beaucoup la récolte future, parce qu'elle aussi localisée. Le résultat final pour le vigneron, cela est un problème qu'il ne m'est pas possible d'aborder et je crains que beaucoup ne puissent l'aborder en termes vignerons, mais si un de mes compatriotes en parle il ne saura pas passer sous silence que le vigneron champenois est devant une grosse récolte et que la perspective de vente n'est pas en rapport. — L. C. B.

**Situation générale viticole en Italie et en particulier au Monferrato.** — *Végétation.* — La végétation du vignoble a été entravée tout d'abord par les froids et les pluies ; pas de gelées noires ni blanches. Sortie des raisins moins belle que l'an passé. Depuis quelques semaines, bonne reprise et développement régulier de la vigne.

*Maladies.* — On a sulfaté et soufré trois fois jusqu'à présent ; le Mildiou, — dont les taches très rares viennent de débuter dans certaines régions — n'est pas encore menaçant.

*Reconstitution.* — La reconstitution sur pied américain poursuit sa marche péniblement à cause du prix des vins, très peu rémunérateur.

*Caves Coopératives.* — On doit signaler de nombreuses installations de caves coopératives, bonne préface à l'application de la loi. — Dr E. G.-C.

**Surprises du verre à vin. Goût de terre.** — Je n'envisage pas ici l'un de ces multiples goûts que, dans l'impossibilité de les rapporter à leurs causes réelles, on désigne sous le vocable de terroir, ce qui signifie simplement que ces goûts sont communs ou tout au moins fréquents dans nombre de vins d'un même terroir, car nous avons pu en identifier qui provenaient de pratiques

ou de conditions de vinification assez générales dans une même région, pour qu'on puisse les attribuer au sol ; c'est un peu comme les goûts d'année, lesquels englobent des goûts anormaux très divers. Il s'agit ici d'un véritable goût de terre, donnant à l'olfaction surtout l'odeur de la terre mouillée, ou mieux de la terre de pipe, de l'argile humectée d'eau, constaté dans les conditions suivantes : un acheteur de Porto voulait refuser une livraison en bouteilles parce que, invoquait-il, le vin avait un goût de terre. Chargé d'arbitrer le litige, l'acheteur me fit en effet constater le goût terreux sur le vin d'une bouteille qu'il déboucha devant moi, le vin versé dans un verre qu'il me présenta.

Je perçus nettement à l'olfaction un goût de terre, puis prenant un autre verre suspendu par son pied dans une armoire vitrée, je le flairai puis l'humectait d'eau légèrement et aussitôt je perçus le même goût de terre ; je versai du vin suspecté dans ce verre et le présentai à l'intéressé qui constata la présence de ce goût terreux ; rejetant le vin après avoir rincé le verre avec ce vin, je le remplis à nouveau au tiers et toujours sans exprimer d'opinion, je le présentai à l'intéressé ; il crut un instant percevoir ce même goût, sans doute par suggestion, car en insistant, il avoua ne plus le retrouver.

Je lui fis alors constater qu'en mouillant légèrement un autre verre suspendu au râtelier, le même goût se manifestait immédiatement, tandis que dans un autre verre rincé à l'eau ou au vin, aucun goût terreux n'apparaissait. Il ne s'agissait donc pas d'une odeur émise par le vin, mais produite par la réaction soit de l'eau, soit du vin, sur la paroi intérieure du verre et même non pas sur toute la surface de ce dernier, mais sur la périphérie du bord du verre.

Des essais démontrèrent que c'étaient les résidus solides de l'eau de rinçage, laissés pendant l'égouttage des verres suspendus par le pied, qui étaient la cause de ces goûts terreux, bien que l'eau de rinçage fût une eau limpide, mais contenant, comme la plupart des eaux d'alimentation, une petite proportion de sels de chaux et de magnésie.

Si on avait la précaution de passer le verre à l'eau avant d'y verser le vin, ou de le rincer au vin, cette odeur terreuse ne se manifestait plus. C'est d'ailleurs une odeur assez fugace, qui, si elle se percevait aux premiers flairs, disparaissait ensuite ; néanmoins, comme il arrive fréquemment qu'une odeur sensible par sa permanence ne se perçoit plus après quelques secondes, elle peut être notée comme appartenant au vin.

Il est d'ailleurs facile de se convaincre, par quelques essais, de cette action de la trace de sels laissés par l'eau, elle mérite d'être connue, car ignorée, elle peut conduire à attribuer au vin une odeur qui n'y existe pas ; c'est d'ailleurs un cas particulier des odeurs apportées par le verre, par la main qui l'a touché, par l'atmosphère où a séjourné le verre ; aussi est-il indiqué de conserver les verres à dégustation dans une armoire en bois sans odeur (éviter le sapin) et de les laver et rincer intérieurement et extérieurement à l'eau et mieux encore au vin à éprouver. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

**Dernières nouvelles d'Algérie.** — De la *Revue agricole* de l'Afrique du Nord, 5 juin). — La situation du vignoble a quelque peu changé au cours de ces derniers jours, surtout dans le département d'Alger où les nuits humides ont favorisé le développement des maladies cryptogamiques, tandis que le vent chaud provoquait, dans certains vignobles mal abrités, une importante coulure ; enfin, l'invasion d'Eudémis s'étend. Les chenilles de ce papillon commencent également des ravages en Oranie, à Damesmes, Sainte-Léonie et Arzew et s'attaquent principalement au Cinsault et au Carignan. La coulure consécutive au siroco n'a pas, non plus, épargné les vignobles de ce département

Les traitements anticryptogamiques se multiplient à l'Est de la Colonie. L'attachage est partout avancé : effeuillage et pincement se poursuivent activement.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonnean de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 550 à 600 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 775 à 850 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

*Vins de Touraine :* Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

*Vins d'Anjou :* Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 25 à 14 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins pour la distillerie. Trois-six de marc v., de 1.060 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.180 à 1.200 fr.

Midi. — *Nîmes* (*8 juin 1931*). — *Cote officielle :* Vins rouges, de 16 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

*Montpellier* (*9 juin*). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 15 fr. 50 à 18 fr. 25 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, 1.150 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 1.105 à 1.110 fr. les 100°. Trois-six 86°, 1.200. Marc 52°, 1.150 à 1.160 fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

*Béziers* (*5 juin*). — Vins rouges 1930, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.300 fr. à 1.320 les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. ».

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 7 juin 1931, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

*Perpignan* (*6 juin 1931*). — 16 fr. » à 18 fr. » le degré, selon degré et délai de retiraison.

*Carcassonne* (*4 juin*). — Récolte 1930, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré.

*Narbonne* (*juin*). — Vins rouges, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré.

*Alsace.* — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

## COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 181 fr. » à 183 fr. »; orges, 80 fr. » à 86 fr.; escourgeons, 68 fr. à 74 fr.; maïs, 73 fr. » à 75 fr. »; riz, » fr.; seigle, 86 fr. à 88 fr.; sarrasin, 96 fr. à 102 fr.; avoines, 86 fr. » à 102 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 85 fr. 93 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 40 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 46 fr. à 49 fr. — Recoupettes, de 42 à 48 fr.; remoulages, de 70 à 80 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à »; seigles, » fr.

**Pommes de terre.** — Nouvelles d'Algérie, 200 à 250 fr. — Hollande commune, de 145 à 170 fr.; jaune ronde, de 85 fr. à 90 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 130 fr. à 140 fr.; Saint-Malo, 95 fr. à 105 fr.; Rosa, 170 fr. à 180 fr. Sterling, de 100 à 125 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 135 fr. à 160 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 160 fr.; paille de seigle, 125 fr. à 160 fr.; luzerne, 255 fr. à 285 fr.; foin, 240 fr. à 275 fr.

**Semences fourragères.** — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 115 à 120 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

**Tourteaux alimentaires** (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

**Esprits et sucres.** — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 216 fr. » à 218 fr.

**Bétail** (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 25 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 19 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 36 fr. 90. — Demi-Porc, 7 fr. 30 à 10 fr. 80. — Longe, de 11 fr. » à 18 fr. 50.

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

**Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cerises du Midi, de 300 fr. à 600 fr. les 100 kgs. — Fraises de Carpentras, 440 à 850 fr. les 100 kgs. — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 350 fr. à 600 fr. — Bananes, de 425 fr. à 500 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 400 à 875 fr. — Epinards, 30 à 65 fr. les 100 kgs. — Asperges du Midi, 140 à 150 fr. les 100 kgs. — Choux-fleurs, 30 à 200 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 50 à 90 fr. le cent. — Pois verts, 275 à 310 fr. — Haricots verts, de 250 à 550 fr. — Artichauts d'Algérie, de 60 à 120 fr. le cent.

*Le gérant :* Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.